

Rezepturen
(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

REISPAPIERROLLEN MIT CREVETTEN

ZUTATEN:

50 G	Glasnudeln
250 g	Crevetten
50 g	Eisbergsalat
1 Stk.	Mini Salatgurke
1 Stiel	Minze
1 Stiel	Thai Basilikum oder normaler Basilikum
3 Stiele	Koriander oder Petersilie Liscio
4 EL	Erdnüsschen
8 Blätter	Reispapier
2 EL	Fischsauce oder Sojasauce
1 Stk.	Kleine Chili
1 Stk.	Limette

ZUBEREITUNG

Für die Füllung - Glasnudeln 15 Minuten einweichen – gut abtropfen lassen. Mit einer Schere etwas kleiner schneiden.

Inzwischen Crevetten kurz anbraten und danach fein würfeln. Alternativ kleine gekochte Crevetten verwenden. Salat putzen, waschen und in feine Streifen schneiden.

Gurke waschen und in ca. 6cm lange Stücke schneiden –vierteln entkernen und in dünne Stäbchen schneiden.

Kräuterblättchen abzupfen, Nüsse hacken. Reispapier kurz in kaltem Wasser einweichen – auf ein trockenes Küchentuch legen. Im unteren Drittel der Reispapierblätter jeweils ein 1/8 der Füllung verteilen. Rand umschlagen und die Seiten einklappen. Fest aufrollen.

Für den Dip Fischsauce mit 6 EL Waser verrühren. Chili begeben und den Dip mit Limettenabrieb verfeinern. Mit Thai-Basilikum garnieren und Limettenschnitze dazureichen.